

## 那珂川町の憩いの極意

## 自然の恵みを満喫する

Savor the blessings of nature



馬頭温泉郷から見た「まほろばの湯」とその周辺

那珂川町の自然の恵みと言えば、「温泉」。良質な温泉が町内のあちこちから湧き出でています。その中でも、小口地区を中心とする「馬頭温泉」の歴史は古く、源泉の発見は万延元年（1860）と言われ、現在も豊富な湯量を誇っています。那珂川を眼下に大小の温泉宿が点在しており、そこから眺める燃え上がるような夕焼けはまさに絶景で、「夕焼け温泉郷」とも呼ばれています。

こんこんと湧き出る湯に浸り、のどかな里山の景観に目をやれば、那珂川町の自然からの「おもてなし」を満喫できます。

## 田舎暮らしの達人

Master of Small Town Life



前田 利紀夫さん  
(大山田下郷)



蜂の巣を確認する達人

定年退職を機に、那珂川町の「農ある田舎暮らし高手の里」事業を利用して、平成23年の4月、小山市から移り住んできた前田さん。「都内の証券会社に勤務していましたが、仕事場のビルの中は、夏寒く、冬暑いような息苦しい環境だったので、のんびりできる場所で暮らしたかったんです。」

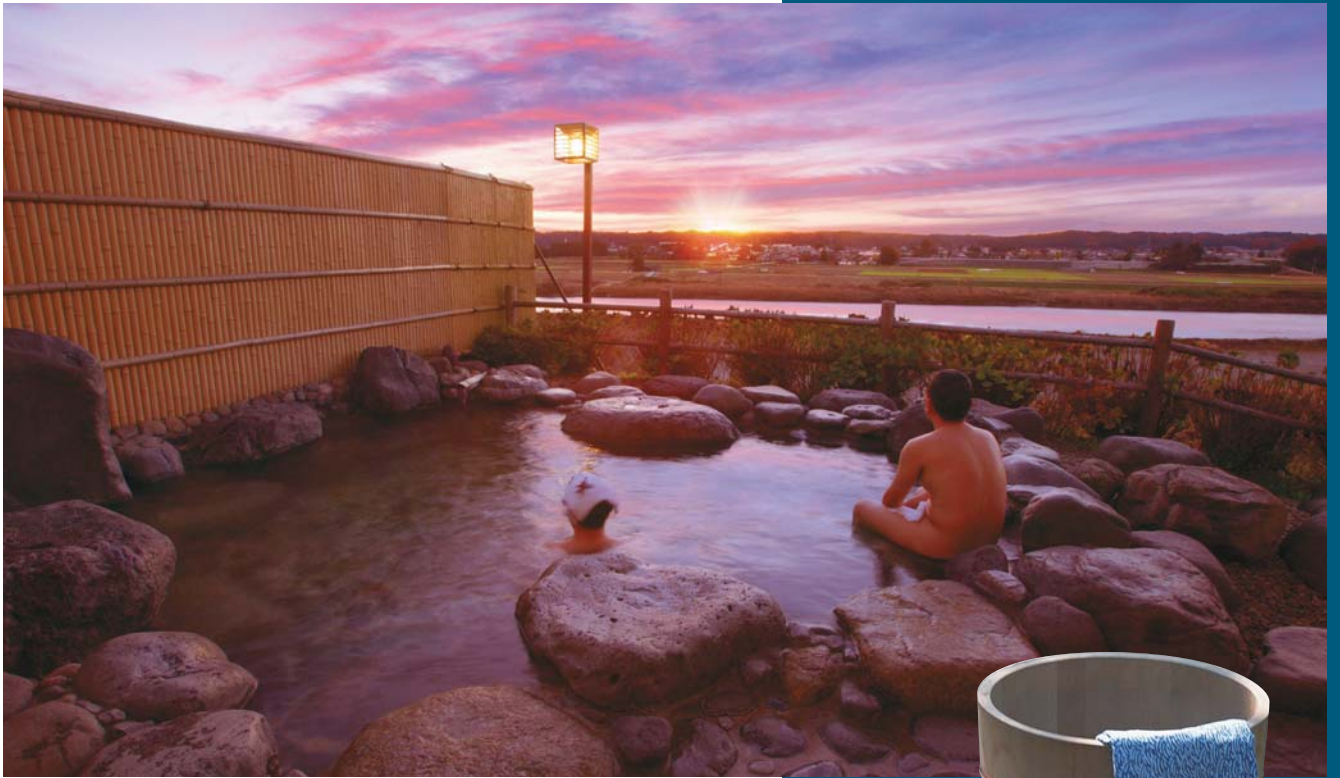
那珂川町に越してきて、長年の夢であったニホンミツバチの養蜂もできるようになりました。養蜂を始めるきっかけは、会社で定年後の話をしていた時、同僚の「早期退職してニホンミツバチを飼っている人がいて、そこで初めて蜜を味わったら美味しかった。定年後ニホンミツバチを飼うのもいいな。」との話に興味をもったことです。

小山市在住時には、下野市(旧石橋町)に借りた畑の近くにあったニホンミツバチの巣から分蜂\*させ、自宅に持ち帰ったこともあるそうです。そのときはハチに逃げられて失

敗しましたが、ニホンミツバチに対する情熱は衰えることはありませんでした。那珂川町に家を建てる際も業者の人から養蜂している人を紹介してもらったり、近所の人にミツバチの巣を見つけたら教えてくれるように頼むなどの努力を重ね、着実にミツバチの数を増やしています。

悩みはニホンミツバチの天敵であるスズメバチ、スムシの駆除。以前にはアカアリ、ゴキブリなどが巣箱に侵入しニホンミツバチが巣を残したまま逃亡してしまったこともあるそうです。「まだまだ勉強中です。」と謙遜しますが、ニホンミツバチのことを話す前田さんはイキイキとして、来年分蜂した後にハチミツを採るのを楽しみにしていますと笑顔で話していました。

\*5月頃に新たな女王蜂が誕生した巣で女王蜂が働きバチを引き連れて新しい巣に引越すこと。

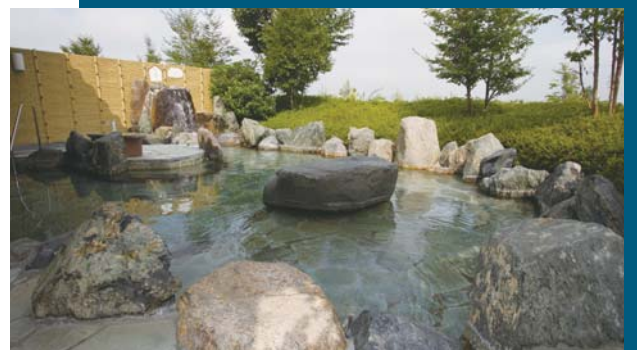


那珂川の夕焼け（ゆりがねの湯 露天風呂から）



### 【まほろばの湯】

小川総合福祉センターに併設されているまほろばの湯は、湯量が豊富なことでも知られる温泉で、1分間に200ℓもの源泉を給湯している掛け流しの湯です。泉質はナトリウム-硫酸塩・塩化物温泉いわゆる芒硝泉ぼうしょうせんといわれるものです。芒硝泉は県内でも数少ない温泉で、鎮静作用や動脈硬化症に適する優れた効果を持つ温泉と言われています。また、那珂川町の新たな特産品である温泉トラフグの養殖にも活用されている温泉です。那須連山が望める展望の露天風呂や大浴場のほか、宿泊施設も併設しており、健康づくりや保養のため滞在することもできます。



まほろばの湯

### 【ゆりがねの湯】

施設名の「ゆりがね」とは、砂金のことで、この地がかつて砂金の産地として有名だったことから名づけられました。その泉質はアルカリ単純泉で、肌が滑らかになる「美人の湯」として多くの人々に親しまれ、町内はもとより県内外の観光客でにぎわっています。町営の施設であるこの温泉は、広々とした大広間で、地元食材を使用した「おふくろの味」を楽しむこともでき、町民の憩いの場、交流の場として愛されています。



ゆりがねの湯（町営温泉浴場）



那珂川町の美術の極意

## 江戸庶民の心意気に触れる

*Get to know the heart of the Edo commoner*

那珂川町馬頭広重美術館



歌川広重「江都八景 品川秋月」

## ※歌川広重

広重は、江戸の下級武士・八代州河岸火消屋敷の同心、安藤源右衛門の子として誕生。幼い頃から絵心が勝り、文化8年(1811)(15歳)頃、はじめ初代歌川豊国の門に入ろうとしたが、門生満員でことわられ、歌川豊広(1773年?-1828年)に入門、翌文化9年(1812)に歌川広重の名を与えられた。

「那珂川町馬頭広重美術館」は栃木県の実業家、故青木藤作氏収集による「青木コレクション」が町に寄贈されたことをきっかけに、その公開と地域文化活動の活性化を目的に開館した施設です。

館内では江戸時代の浮世絵師歌川広重\*の貴重な肉筆画や、歌川派の浮世絵、小林清親を中心とした明治版画、日本洋画界創始期の画家・川村清雄の油絵、思想家・徳富蘇峰の書など、名立たる人々の作品が展示されています。中でも広重の肉筆画の名品と言われる〈江都八景〉や〈富士十二景〉などは重要文化財クラスと評価されています。



歌川広重「富士十二景 両国橋下」



# 美術館の達人

Master of the Museum



谷田部 一郎さん  
(大山田上郷)



歌川広重の作品を解説する達人

那珂川町馬頭広重美術館の立ち上げのときから尽力され、現在も美術館ボランティアとして作品の解説を行っている谷田部さん。美術館の応援団長的存在である谷田部さんは、子どもの頃から絵が好きで、毎日その日に会った人に必ず絵手紙を出すようにしているとのこと。また一方で、語り部として活動したり、各地の講演会に招かれたりとエネルギッシュな活動は留まることを知らないようです。

4,200点にも及ぶ青木コレクションが那珂川町に寄贈されるきっかけとなった一つのエピソードがあります。もともと神戸で保管されていたコレクションが、阪神・淡路大震災によって危うく消失の憂き目に遭い、どこか信頼できる場所に委ねられないかと預け先を探されていました。ちょうどその頃、旧馬頭町で別の展示会をコーディネートしていた久子さん（青木氏のお孫さん）が、とても

親身になって世話をしてくれた谷田部さんや地元ボランティアの方々に「このせちがらい世の中にこんな人情のある人たちがいるとは、この町は素晴らしいところだ」と感激し寄贈を決意した、ということです。

「浮世絵には江戸時代の人の心情、心意気が表現されています。こんな世の中だからこそ、今こそ古き良き日本文化を見直してもらいたい。文化によって過去から未来がつながり、人と人が巡り会い、つながっていくことが大切です。ここはただの美術館ではなくそんな役割を担える文化交流の発信基地なのです。」

平成23年6月に、入館者50万人を達成した美術館には、日本国内のみならず、世界各国の人が訪れています。「人を見ればお客様と思え」の信条のもと、訪れる先々で馬頭広重美術館の宣伝活動に余念がない谷田部さんでした。



那珂川町馬頭広重美術館 展示室1

日本を代表する建築家、隈研吾氏により設計された美術館の建物は、ゆったりとした大屋根を持つ平屋造りで、町の文化と自然との調和を目指したものです。

美術館全体を覆う格子状のルーバーには地元産の八溝杉を、床材には芦野石（白河石）、壁には鳥山和紙といった郷土の素材を積極的に活用することで、町民が郷土を再認識できる場ともなっています。

浮世絵の「浮世」という言葉には「現代風」という意味もあり、当代の風俗を描く風俗画でした。浮世絵から江戸時代の人々のいなせな生活や風物などを思い描き、そのゆったりとした時の流れに身を任せるのも一興でしょう。



受付・エントランスホール



アプローチスペースを利用したワークショップ（写真は苔玉作り）

## 美術

## 那珂川町の美術の極意

## 身近な『美』を愛でる

Adore familiar beauty



なかがわまちアートフォレスト

緑の木々、季節の花々、清らかな流れ、のどかな田園風景、荘厳な夕焼けなど、那珂川町では身近なところに様々な「美」を見つけることができます。

そんな美しさを受けて、まゆ工芸、竹工芸、木工芸などの創作活動に多くの方が取り組んでいます。

また、清流那珂川を見下ろす美しい丘の上には、絵本の世界とその舞台である里山の自然が同時に楽しめる「いわむらかずお絵本の丘美術館」があります。

ハンディキャップを持つ人の芸術に光を当てる「もうひとつの美術館」では、生き生きとした作品と共に穏やかな時間を過ごすことができます。

個性豊かな美術館を巡り、「美」を体感してみたいはいかがでしょうか。

## まゆ工芸の



屋代 和代さん  
(大山田下郷)



繭でなかがわ水遊園のマスコット「なかつぴー」を作る達人

蚕が作る「繭」を使って季節の花や動物の置物を創作している屋代さん。以前、養蚕組合の女性部の講習会でまゆ工芸を習ったことをきっかけに『なごや会』という創作サークルを立ち上げました。自己流と謙遜していますが、様々な作品を作り続けています。

「花は実物を観察しながら創りますが『実物より美しく』を念頭において、雑にならないように細かいところを気をつけています。」広い面積の作品を作る場合、蚕に繭の形ではなく、シート状のものを作らせて使用します。コテを使って微妙なアールを再現した作品は繭の持つ独特の風合いと相まって、見る人に安らぎを感じさせます。

現在は、大田原市にある「なかがわ水遊園」でインストラクターとして、訪れる小学生たちの指導も行っています。講座では作品を作る前に繭がどのようにできるかを

説明しますが、蚕が作っていると知ると、いやがる子どももいます。そんな時は「結婚式でお母さんが着たウェディングドレスや着物は繭からできているんだよ」と説明するそうです。また、遠足シーズンなどはインストラクターのほうで忙しく自分の作品を作る時間が少なくなってしまうことが悩みだとか。

「サークル仲間がいて、みんな教えあったりするのがいいですね。作っていても肩が凝らないんですよ。」という屋代さん。若さの秘訣は仲間と過ごす楽しい時間なのかもしれません。

作品手前  
右 「山桜と牡丹」(H20)  
左 「秋の気配」(H21)







いわむらかずお作品/「14ひきのとんぼいけ」

# Master of NAKAGAWA

那珂川町を極めよう!



いわむらかずお絵本の丘美術館



もうひとつの美術館

「もうひとつの美術館」は、廃校になった旧小口小学校の校舎を再利用して開設されました。さまざまな障がいを抱えた人たちの芸術活動をサポートするとともに、誰もが表現活動の楽しさを感じることができる場を提供している美術館です。



もうひとつの美術館 展示室

「いわむらかずお絵本の丘美術館」は、日本のみならず、ヨーロッパやアメリカ、アジアなど13カ国もの国々で翻訳出版されている世界的な絵本作家・いわむらかずお氏の原画や絵本が生まれるまでのスケッチ、海外の絵本などを展示した美術館です。

この美術館の大きな特徴は、氏が描く絵本の舞台同様に、雑木林や草原、田んぼや畑などを配した総面積約10haの「子どもの森・絵本の丘」が併設されている点にあります。

訪れた人は絵本の感動そのままに自然とふれあい、あるいは農業体験を通して「いのち」「食」「農」のつながりを自然に学ぶことができます。

特に子どもたちにとっては、豊かな心を育むための情操教育の場にもなっています。



那珂川町の特産の極意

# 脈々と受け継がれる なかがわブランド

*The Nakagawa brand name – faithfully passed down*

「小砂焼<sup>こさごやき</sup>」は江戸時代に小砂地区で焼物に適した陶土が発見され、水戸城下の御用窯で原料として使われたのが始まりです。その後、小砂地区でも水戸藩御用陶器が焼かれるようになり、幾多の変遷を経て、現在に至っています。黄金の光を放つ砂金を思わせる金結晶の陶器をはじめ、様々な種類の焼物が6軒の窯元で製作されています。「栃木特産百選」や「県伝統工芸品」にも指定され、幅広い人気を集めています。



小砂焼のろくろ体験



小砂焼



那珂川町観光センター 手づくりジェラート



いのしし丼



農産物直売所や地元の特産品コーナー、レストランなどを完備した道の駅ばとう



地元産の米や花酵母を使った日本酒の他、近年では地元で栽培されたさつま芋や大麦を使った本格焼酎も販売されています。

地元産のそば粉を使った八溝そばも有名で、「霧ヶ岳山村文化体験村」や「御前岩物産センター」ではそば打ちの体験教室を開催し、観光客にも大変喜ばれています。

このほかにも那珂川町ならではの特産品が数多くあり、それらがふるさとの自慢になっています。



御前岩物産センター



地酒



八溝そば



特産品の数々

# 酒造の達人



白相 淑久さん  
(小川)



蒸留した焼酎をテイストする達人

「現在の商品の6~7割は焼酎ですから、ウチはもう焼酎屋ですよ。」と語る白相さん。人と同じことはやりたくない県内の酒蔵でどこも手を出していない焼酎造りを思い立ち、約10年前から準備を始め、7年前に実際に作り始めました。

焼酎にのめりこんだきっかけは、主原料である大麦を栃木県が日本で一番生産していること。「栃木県の酒造として焼酎を造らなければ」という思いが根底にありましたが、他にも商品開発のため原材料として様々なものを使えるところだとか。昨今の地産地消の流れもあり、地元の特産品を使って焼酎が作れないだろうかと県内のみならず県外の地方自治体からもオファーが来ています。焼酎を作るときに欠かせない酵母菌にしても、オンラインを目標して、一般的に使用されている鹿児島酵母を使わず、花から分離した花酵母を使って焼酎を造り始め

ました。これは日本で初めてのことだったそうです。

ただ、県内唯一の製造業ゆえ、周りの酒蔵には話し相手がいまいません。そのため、日本での焼酎の一大産地であり、一大消費地でもある九州には少なくとも年に3~4回は出向き、当地の酒造メーカーと交流を深め、時代の流れや消費行動の変化などのマーケティングに努めているそうです。

若い頃は、在外公館勤務のためアフリカやヨーロッパに赴任した経験がある白相さんは、「若い頃にいろいろな所に行った方がいいですよ。自分が焼酎を始めたときも挑戦だった。最初ウチは機械がないので手作業でやった。でもそんな経験をしてきたのがかかってよかったと思う。」と話します。その頃の人脈から仕事を依頼され、そこからさらにネットワークが広がっていく場合もあるそうです。白相さんの挑戦はこれからも続いていきます。



## 特産

那珂川町の特産の極意

## 新たなるまちの名物

New local specialties

那珂川町には豊かな自然やこの町ならではの歴史と文化に育まれた特産品が数多くあります。これからも伝統の味や技は大切に守りながら、官民一体となって新たな特産品の開発にも力を注いでいきます。

なかでも「温泉トラフグ」は町の豊富な温泉水を利用してトラフグの養殖を行うもので、新たな特産品として期待を集めています。さらにその「温泉トラフグ」と小砂焼、地酒からなる「温泉とらふぐヒレ酒セット」は、宇都宮メディア・アーツ専門学校との産学官連携事業によりパッケージデザインを行った、まさに町の特産品の集大成ともいべきものです。



温泉とらふぐヒレ酒セット

## トラフグの

野口 勝明さん  
(宇都宮市)

トラフグを持つ達人

那珂川町の人口が徐々に減ってさびれていくのを見かねて、地元の資源である温泉を使って何かできないかと考えた野口さん。調査したところ、旧小川町より湧出する温泉の成分が生理食塩水に近い成分だと分かったので、これを使って海産魚類が養殖できないかとの発想が生まれ、トラフグの養殖を思いつきました。当初は「理論的には可能だが、果たして本当に温泉水で養殖ができるのか?」という状況で、個人的に研究を始めました。全国初の試みも、少しずつ養殖の規模を拡大し、平成23年には、2,500尾を出荷するまでたどり着きました。

低塩分の環境で養殖するトラフグは、体液浸透圧調整のためのエネルギー消費が少なく済みます。また、海上養殖では水温の低くなる冬に成長の度合いが低下しますが、温泉水での養殖の場合、冬でも暖かく保てる

ため、通常1年半かかるところを1年で出荷サイズに成長します。さらに、天然物と違って1年を通して同じ状態で出荷でき、味も天然物と遜色ないという評価も得て、各方面から注目を集めています。

「1kgのトラフグで約4~5人前分です。2,500尾のうち、町内で1,000尾消費しているの、5,000人は町に人が訪れている計算。相当な経済効果だと思います。」と語る野口さん。現在、フグ毒の研究を九州の大学と一緒に、キモを食べられるようにしようとしているとか。(なんと温泉水で養殖したフグには毒がないとのこと。) さらに養殖施設のフランチャイズを展開中で、年内に全国で10カ所できる予定。それぞれの施設が軌道に乗ったら全国の温泉トラフグを一堂に集めて「温泉トラフグサミット」を行いたいとさらなる夢が膨らんでいます。